

MUFFINS DE CHOCOLATE.

45 PZAS. APROX.

Ingredientes:

1 k. harina.

600 gr. mantequilla o margarina.

600 gr. azúcar.

10 huevos.

½ litro de leche.

150 gr. cocoa.

30 gr. polvo para hornear.

-Acremar mantequilla y azúcar.

-añadir huevos 1 por 1.

-los polvos cernidos.

-intercalar con la leche.

-llenar a $\frac{3}{4}$ de capacidad los capacillos.

-hornear a 180° C por 30 min.

Se pueden espolvorear antes de entrar al horno por chispas de chocolate, granillo, etc.

BETUN:

1 taza leche condensada.

¼ k. mantequilla.

3 ó 4 yemas.

Cocoa o jarabe de chocolate.

-todo se bate con globo.

-decorar los Muffins con esta mezcla.